

ARROZ DE ARCO-ÍRIS

INGREDIENTES

2 copos de arroz
1 cebola grande
1 pimentão
1 lata de milho
1 cenoura
1 batata grande
2 ovos
Alho batido
1 mortadela
Caldo knorr
Azeite de oliva
1 caixa pequena de massa de tomate
2 tomates
Sal

MODO DE PREPARO

Frite a cebola e agregue a cenoura, tomate, milho, pimentão, caldo knorr, massa de tomate, azeite de oliva, metade da mortadela cortada em cubos e uma pitada de sal.

Deixe fritar por 2 minutos e agregue um pouco de água.

Na mesma panela que foi feito o molho agregue o arroz, coloque um pouco de água se for necessário e cozinhe.

Em uma panela aparte cozinhe as batatas cortadas em rodela e os dois ovos.

Corte os ovos em rodela.

Quando estiver pronto o arroz, agregue as batatas e os ovos e misture.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46951-arroz-de-arco-iris.html>